

MOLUENGO

FICHA TÉCNICA



Queso tierno graso envuelto en ceniza vegetal.

Leche cruda de cabra

Cuajo tradicional

Coagulación láctica

Maduración: 20 días aprox.

Formato: 350 gr. aprox.

Villamalea, Albacete



EL QUESO

Coagulación láctica de cabra de unos 20 días de maduración, de textura sedosa y húmeda, aunque de pasta bastante compacta debido entre otros a la acción del *Geotrichum candidum* que recubre toda su corteza, al mismo tiempo envuelta en ceniza vegetal, lo que ayuda en cierta medida al secado de la pasta. Notas suaves y cierta acidez de fondo, muy aromático y agradable, el sabor de la leche de cabra siempre presente, supone un aporte de intensidad y cierto picor al final. Muy persistente.

EL PRODUCTOR

Jose Luis comienza su andadura como quesero después de años conociendo a fondo a las cabras de su propia ganadería, con la leche de las cuales elabora a día de hoy la interesante variedad de quesos que ha ido desarrollando, centrándose especialmente en las coagulaciones lácticas, ofreciendo así una interesante selección de pastas blandas de cabra.